

<<精选家宴菜谱>>

图书基本信息

书名：<<精选家宴菜谱>>

13位ISBN编号：9787121180774

10位ISBN编号：7121180774

出版时间：2013-1

出版时间：电子工业出版社

作者：高杰 编

页数：160

字数：237000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<精选家宴菜谱>>

前言

生活中的快乐就是和家人朋友一起分享，而家宴就是最好的方式。

有了家宴，家的空间才总是飘着温馨的欢笑；为了家宴，普通的食材才常常被倾注特别的心意。

家宴菜的准备和制作过程，充满了亲情和乐趣，是非常令人高兴的事。

但家庭宴客谈何容易！

准备得过于简单，恐怕失了礼数，体现不出主人对朋友及客人的热情；而准备得丰盛些吧，又苦于手艺不佳，让客人笑话。

打开这本书，这些都不再是问题。

全书共分七部分，按家宴的上菜顺序，开胃凉菜、镇桌头菜、喷香热菜、可口汤羹、花样主食，还有自制的美味甜点和爽口饮品。

家宴菜式，一应俱全，大师教你怎样将美味又多彩的菜肴端到自家的餐桌上，菜谱设有营养盘点和美味小妙招小栏目，告诉你一些贴心的营养知识和菜肴烹制的小窍门，帮你做出好吃解馋菜。

让你和家人、朋友一起，品尝美食，共享喜悦的味蕾之旅。

此外，《精选家宴菜谱》还特别介绍了家宴的常识和基本礼仪，并附加节日、喜事、聚会等套餐推荐，一目了然，让你轻松搞定家宴菜单。

可以说，它将是您举办成功家宴必不可少的得力助手。

<<精选家宴菜谱>>

内容概要

中国有句古话叫“民以食为天”，而国人又尤其喜欢聚餐。去酒店吃又贵又不安全，而且享受不到家中的温馨氛围。在家里吃吧，又不会做。这的确是个两难的选择。如何才能在短时间内做出一桌子大家都喜欢吃的菜，这让很多人都很头疼。本书的问世将让读者彻底摆脱这些烦恼。书中不仅列举了众多经典家宴套餐，还有许多倍受欢迎的菜谱单品供读者自由选择。拥有了本书就如同把酒店大厨请到家，在家也能轻松做出高档菜肴，丰盛、体面地家宴制作将不再成为难题。

<<精选家宴菜谱>>

作者简介

高杰，西式烹调技师，中西餐皆有所长。

擅长法式西餐和粤菜，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴。

现任郑州大浪淘沙时尚酒店行政总厨，任河南省餐饮行业协会西餐专业委员会秘书长。

先后在多家高星级酒店担任厨师长。

发表文章20余篇，曾多次担任中央电视台《天天饮食》、河南电视台《香香美食》等专业美食节目嘉宾。

《中国食品报》曾对其做过专题报道。

<<精选家宴菜谱>>

书籍目录

快乐家宴有绝招
烹调前的准备
餐桌摆放有讲究
家宴菜品搭配技巧及上菜顺序
第1章 开胃凉菜
凉菜的基本技法
凉菜的制作要点
调味汁让凉菜更美味
素菜
蓑衣黄瓜/ 口感爽脆
香椿拌黄豆/ 风味独特
生拌紫甘蓝/ 色泽美观, 鲜嫩适口
花生菠菜/ 红绿相映, 软嫩鲜香
大拌菜/ 颜色鲜艳, 营养丰富
蜜汁糖藕/ 香甜可口
香椿拌豆腐/ 清香香嫩
香辣苦瓜/ 嫩爽清香
皮蛋豆腐/ 细嫩适口
香菇茄条/ 绵软鲜香
老虎菜/ 嫩脆爽口
香芹腐竹/ 清淡适口
豆芽椒丝/ 质地脆嫩, 咸鲜味美
老醋花生米/ 绵软酸爽
卤煮豆皮/ 咸香味美
金针菇拌黄瓜/ 清脆爽口
爽口木耳/ 口感细嫩, 风味特殊
麻辣海带/ 香辣脆嫩
黄瓜海蜇丝/ 脆嫩清香
三油海蜇/ 香辣可口
荤菜
蒜泥白肉/ 咸鲜微辣, 酸香味甜
鸡丝凉粉/ 细嫩爽滑
棒棒鸡丝/ 咸鲜麻辣, 鸡丝滑嫩
口水鸡/ 香辣爽口
白斩鸡/ 鸡肉细嫩, 葱香浓郁
老醋拌鸭掌/ 鸭掌脆嫩, 风味别具
水晶蹄膀/ 晶莹透明, 清爽可口
夫妻肺片/ 色泽红亮, 麻辣醇香
盐水猪肝/ 口感清爽, 越嚼越香
葱拌猪头肉/ 嫩爽红亮, 葱香味浓
香卤猪耳/ 清爽咸鲜, 嫩脆爽口
红油肚丝/ 香辣适口
三色羊肉/ 脆嫩软滑, 鲜香味浓
辣味羊肉/ 咸鲜香辣, 味道鲜美
酱牛肉/ 酥软鲜香

<<精选家宴菜谱>>

五香牛肉/ 软烂鲜香
银鱼苦瓜/ 清爽滑嫩
椒香炆鱼片/ 风味独特，椒香味浓
姜汁鱿鱼丝/ 清爽脆嫩
盐水虾/ 原汁原味，虾味鲜香
老醋蜆头/ 清爽滑嫩
醉泡海蟹/ 风味独特，椒香味浓

第2章 镇桌头菜
怎样为头菜“增香”

畜肉类
家常红烧肉/ 肥而不腻，软烂可口
菠萝咕嚕肉/ 外脆里软，酸甜适口
回锅肉/ 口味独特，肥而不腻
叉烧肉/ 色泽红亮，咸甜味美
红烧狮子头/ 咸香适口，肉香浓郁
豆豉蒸排骨/ 红润鲜亮，软烂咸香
排骨炖干豆角/ 肉烂菜香
酱香蒸羊排/ 酱香扑鼻，咸香适口
毛血旺/ 麻辣鲜香、味浓味厚
香辣蹄花/ 香辣味醇、皮糯不腻

禽肉类
辣子鸡丁/ 色泽红亮，香辣味浓
黄焖鸡/ 香嫩可口，不肥腻
香菇蒸鸡/ 鲜嫩爽口，风味独特
豆豉蒸鸡/ 肥糯适口，豆豉味浓
姜母鸭/ 滋而不腻，温而不燥
醪糟鸭/ 咸甜适口，微露酒香

水产类
水煮鱼/ 肉鲜味美
红烧鱼/ 香嫩酥软
干烧鲫鱼/ 口味香辣，鲫鱼肥嫩
酸菜鱼/ 鲜嫩爽口，开胃健脾
西湖醋鱼/ 肉质细嫩似蟹肉
清蒸草鱼/ 鱼肉嫩滑，汤汁鲜美
松鼠鳊鱼/ 外脆里嫩，酸甜可口
蒜烧鲶鱼/ 蒜香浓郁
家常炖鲤鱼/ 清淡咸鲜
糯米蒸鲤鱼/ 鱼肉细嫩，糯米香浓
番茄焖虾/ 鲜辣味浓
油焖大虾/ 大虾红亮，鲜嫩可口

第3章 喷香热菜
第4章 可口汤羹
第5章 花样主食
第6章 美味甜点
第7章 爽口饮品
附录

<<精选家宴菜谱>>

章节摘录

版权页：插图：鱼香肉丝 香浓微辣 主料：猪瘦肉250克、笋50克、红椒丝20克、木耳5克。

调料：葱花、姜末、蒜泥、泡红椒、料酒、水淀粉、酱油、醋、白糖、鸡精、植物油各适量。

做法：1.木耳用清水泡发，洗净，去蒂，切丝；猪瘦肉洗净，切丝，加料酒、水淀粉抓匀，腌渍10~15分钟；笋削去老皮，洗净，切丝；泡红椒切末。

2.取小碗，加葱花、姜末、蒜泥、酱油、醋、白糖、料酒、鸡精、水淀粉拌匀，制成芡汁。

3.锅置火上烧热，倒入植物油，下入腌渍好的肉丝滑熟，盛出；原锅倒油烧热，炒香泡红椒末，放入笋丝焯熟，投入木耳丝、红椒丝稍炒，将滑熟的肉丝倒入翻炒，淋入芡汁翻炒均匀即可。

干豆角烧五花肉 成香味美，肥而不腻 主料：干豆角100克、五花肉100克。

调料：葱丝、姜丝、干红辣椒段、酱油、大料、白糖、胡椒粉、盐、味精、植物油各适量。

做法：1.干豆角用清水泡发，洗净；五花肉洗净，切小块，放入沸水中焯去血水。

2.锅置火上烧热，倒入植物油，炒香葱丝、姜丝、干红辣椒段，放入五花肉煸出油。

加酱油、大料、白糖、胡椒粉和适量清水烧至五花肉七成熟。

3.下入干豆角一同烧至熟透，加盐和味精调味，待锅中留有少量汤汁时离火，美味的干豆角炖五花肉就做好了！

<<精选家宴菜谱>>

编辑推荐

《精选家宴菜谱》教你巧妙搭配菜肴，开出顶级家宴菜单；精心采买原料，快乐家宴，尽早准备；轻松宴客之行，无敌家宴，主客尽欢。

<<精选家宴菜谱>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>